



SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE SFE 1500 E5

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand der Informationen:
10/2025 ID: SFE 1500 E5_25_V1.3

(FR)

SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHES FONDUE

Bedienungsanleitung

IAN 486720_2501



(FR)

IAN 486720_2501

(FR)

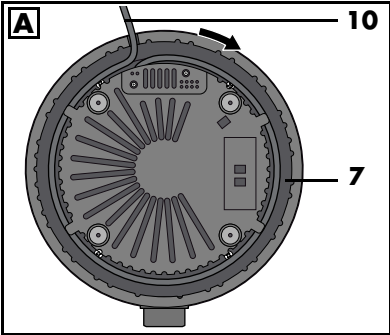
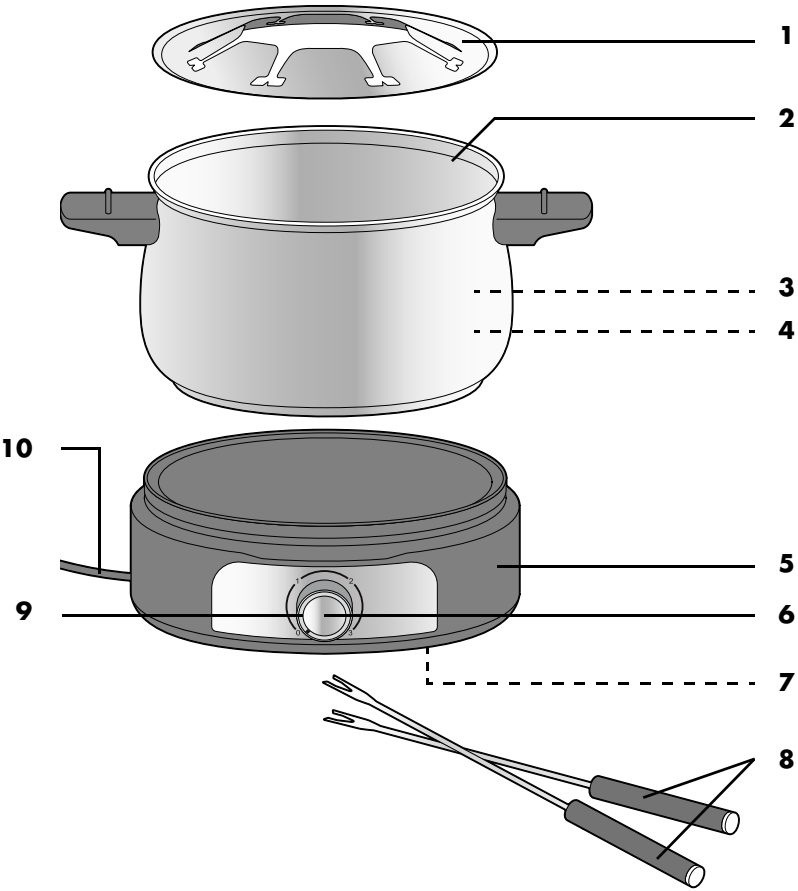


***Français* 2**

***Deutsch* 16**



Aperçu de l'appareil / Übersicht



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	2
2. Utilisation conforme	3
3. Consignes de sécurité	3
4. Éléments livrés	7
5. Mise en service	7
6. Alimentation	8
7. Utilisation	8
7.1 Commandes de base	8
7.2 Fondue au chocolat	9
7.3 Fondue au fromage	9
7.4 Fondue au bouillon (fondue asiatique)	9
7.5 Fondue à l'huile/la graisse	9
8. Nettoyage	10
9. Rangement	11
10. Mise au rebut	11
11. Dépannage	11
12. Caractéristiques techniques	12
13. Garantie de HOYER Handel GmbH	13

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Protection anti-projections avec support à fourchettes
- 2 Caquelon en acier inoxydable
- 3 **MAX** Repère de niveau maximum
- 4 **MIN** Repère de niveau minimum
- 5 Unité de chauffe
- 6 0 - 3 Bouton de réglage de la température
- 7 Enrouleur de câble (dans le socle de l'appareil)
- 8 Fourchettes à fondue
- 9 Voyant de contrôle (intégré dans le bouton de réglage de la température 6) :
est allumé lorsque l'appareil chauffe
- 10 Câble de raccordement avec fiche secteur

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel appareil à fondue électrique.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil à fondue électrique !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

L'appareil à fondue électrique est prévu pour chauffer de la graisse, du bouillon ou des mélanges pour fondue au fromage ou au chocolat. Il est conçu pour des quantités normales consommées dans le cercle privé et ne convient pas à un usage commercial.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable fourni ne peut être utilisé que sur l'unité de chauffe de cet appareil à fondue électrique. Il ne doit pas être chauffé sur une cuisinière ou un feu.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ Après utilisation, la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ L'unité de chauffe, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque ce dernier est en marche afin de pouvoir intervenir à temps en cas de dysfonctionnements.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans caquelon !
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente

ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.

- ⊙ Aucun liquide ne doit déborder sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 10).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Protégez l'unité de chauffe contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.
- ⊙ Si toutefois l'unité de chauffe tombait dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
- ⊙ Ne touchez pas l'unité de chauffe avec les mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Les rallonges doivent être conçues pour un courant de minimum de 10 ampères.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température est positionné sur le repère 0.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil mais dans le socle de l'unité de chauffe.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Ne raccordez aucun autre appareil présentant une puissance absorbée élevée à une prise de courant du même circuit électrique. De cette manière, vous éviterez de surcharger le réseau électrique.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Danger de mort par brûlure. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Risque de déflagration. Utilisez une graisse fraîche, propre et adaptée à la fondue. Une graisse usagée ou inadaptée risquerait de s'enflammer même à faible température. Si la graisse commence à prendre feu pendant que vous utilisez l'appareil, ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole de taille adaptée ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Avertissement : il existe un risque de brûlures dues aux projections brûlantes lors de l'immersion d'aliments dans le contenu chaud du caquelon : séchez les aliments au préalable et protégez vos mains ainsi que vos avant-bras avec des gants de cuisine.

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable, la protection anti-projections et les fourchettes à fondue deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi vous devez protéger vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenir les fourchettes que par leur manche.
- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable ne doit pas être rempli au-delà du repère de niveau maximum **MAX** afin d'éviter le débordement du contenu durant le processus de chauffe.
- ⊙ Laissez complètement refroidir toutes les pièces avant de vider le contenu, de procéder au nettoyage ou de transporter l'appareil.
- ⊙ Ne transportez jamais l'unité de chauffe lorsque le caquelon en acier inoxydable est posé dessus. Le caquelon en acier inoxydable risque de glisser.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Ne vous servez pas des fourchettes à fondue pour manger. Elle sont très pointues.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable doit être rempli au moins jusqu'au repère de niveau minimum **MIN** car si le contenu est insuffisant, il existe un risque de surchauffe.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Le cas échéant,

placez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ Des projections de graisse sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support résistant à la chaleur et à la graisse.
- ⊙ Ne versez pas de graisse liquide dans l'évier : une fois refroidie, la graisse risque de boucher les canalisations de la maison.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne placez jamais l'unité de chauffe sur des surfaces chaudes (p. ex. plaques de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'un feu nu.
- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

4. Éléments livrés

- 1 unité de chauffe **5**
- 1 caquelon en acier inoxydable **2**
- 1 protection anti-projections **1**
- 8 fourchettes à fondue **8**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

5. Mise en service

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** avec du produit vaisselle doux ou passez-les au lave-vaisselle. Essuyez soigneusement toutes les pièces.
- Déroulez complètement le câble de raccordement **10** de l'enrouleur de câble **7**.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Le support doit en outre être résistant à la chaleur et ne pas pouvoir être endommagé par des projections de graisse très chaudes.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

6. Alimentation



DANGER DE MORT par brûlure !

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement **10**.

1. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température **6** est positionné sur le repère **0**.
2. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique.

7. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi vous devez protéger vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenir les fourchettes à fondue **8** que par leur manche.
- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable **2** ne doit pas être rempli au-delà du repère de niveau maximum **MAX 3** afin d'éviter le débordement du contenu durant le processus de chauffe.

caquelon en acier inoxydable **2**. La contenance doit se situer entre les deux repères de niveau **MIN 4** et **MAX 3** du caquelon.

2. Placez le caquelon en acier inoxydable **2** sur l'unité de chauffe **5**.
3. Pour la graisse et le bouillon : posez la protection anti-projections **1** sur le caquelon.
4. Tournez le bouton de réglage de la température **6** sur la température de préchauffage souhaitée. Le voyant de contrôle **9** du bouton de réglage de la température **6** est allumé.
5. Pour la fondue au fromage et au chocolat : remuez à de multiples reprises avec précaution jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
6. Lorsque le contenu du caquelon en acier inoxydable **2** a atteint la température souhaitée, le voyant de contrôle **9** s'éteint. Baissez un peu la température à l'aide du bouton de réglage de la température **6** pour maintenir la température. Le voyant de contrôle **9** s'allume à nouveau lorsque l'appareil se réchauffe.
7. Piquez les ingrédients coupés en petits morceaux sur les fourchettes à fondue **8** pour les plonger dans la fondue et procédez comme décrit dans les chapitres respectifs.
8. Lorsque la fondue est terminée, tournez le bouton de réglage de la température **6** sur **0**.
9. Retirez la fiche secteur **10**.
10. Attendez que toutes les pièces aient refroidi avant de commencer le nettoyage.

7.1 Commandes de base

La manière de procéder dépend de l'utilisation de la fondue. Respecter également les instructions du chapitre correspondant.

1. Selon l'utilisation, versez la graisse, le bouillon ou les ingrédients pour la fondue au fromage ou au chocolat dans le

Aperçu des différents types de fondue et du niveau de température approprié :

Type de fondue	Niveau de température recommandé
Huile / graisse	3
Bouillon	2
Fromage	2
Chocolat	1

7.2 Fondue au chocolat

- Selon la recette, le chocolat en morceaux est fondu p. ex. dans de la crème ou du lait en remuant constamment.
- Dans ce cas, vous n'avez pas besoin de la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : **1**
- Exemples d'ingrédients pour fondue : fruits, pain blanc, marshmallows.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le mélange de chocolat fondu et tournez celles-ci jusqu'à ce que le chocolat enrobe les ingrédients.

7.3 Fondue au fromage

- Selon la recette, le fromage finement râpé est fondu p. ex. dans du vin ou du bouillon en remuant constamment.
- Dans ce cas, vous n'avez pas besoin de la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : **2**
- Selon les types de fromage choisis et la façon dont ils fondent, augmentez ou diminuez le réglage de température.
- Exemples d'ingrédients pour fondue : pain blanc frais, baguette.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le mélange de fromage fondu et tournez celles-ci

jusqu'à ce que le fromage enrobe les ingrédients.

7.4 Fondue au bouillon (fondue asiatique)

- Chauffez le bouillon de légumes ou de viande et maintenez-le juste en dessous du point d'ébullition.
- Pour éviter les projections très chaudes et disposer d'une possibilité de fixer les fourchettes à fondue **8**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : **2**
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes, viande, poisson, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le bouillon très chaud et suspendez celles-ci au support à fourchettes prévu sur la protection anti-projections **1**.
- Retirez les fourchettes à fondue **8** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

7.5 Fondue à l'huile/la graisse



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Risque de déflagration. Utilisez une graisse fraîche, propre et adaptée à la fondue. Une graisse usagée ou inadaptée risquerait de s'enflammer même à faible température. Si la graisse commence à prendre feu pendant que vous utilisez l'appareil, ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole de taille adaptée ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Il existe un risque de brûlures dues aux projections brûlantes lors de l'immersion d'aliments dans le contenu chaud du caquelon : séchez les aliments au préa-

lable et protégez vos mains ainsi que vos avant-bras avec des gants de cuisine.

- Chauffez de l'huile neutre ou de la graisse et maintenez-la juste en dessous du point d'ébullition.
- Pour éviter les projections très chaudes et disposer d'une possibilité de fixer les fourchettes à fondue **8**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : 3
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes fermes, viande, poisson à chair ferme, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans la graisse très chaude et suspendez celles-ci au support à fourchettes prévu sur la protection anti-projections **1**.
- Retirez les fourchettes à fondue **8** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

8. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **10** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil à fondue électrique.
- ⊙ L'unité de chauffe **5**, le câble de raccordement et la fiche secteur **10** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir complètement toutes les pièces avant de vider le contenu et de procéder au nettoyage.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Les fourchettes à fondue **8** sont très pointues.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
- ⊙ Ne versez pas de graisse liquide dans l'évier : une fois refroidie, la graisse risque de boucher les canalisations de la maison.

Unité de chauffe

- Nettoyez l'unité de chauffe **5** à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.

Accessoires

- Le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main avec un produit vaisselle doux.
- Essuyez soigneusement toutes les pièces.

Vider le caquelon en acier inoxydable

La graisse qui se solidifie en refroidissant peut être vidée facilement lorsqu'elle est refroidie mais encore liquide. Versez la graisse liquide dans un récipient adapté, si nécessaire à l'aide d'un entonnoir. Éliminez la graisse usagée auprès de votre entreprise de collecte locale ou avec les déchets ménagers.

REMARQUE : souvent, les restes d'aliment ou de graisse brûlés peuvent être éliminés plus facilement si vous remplissez le caquelon d'eau, que vous y ajoutez un paquet de levure chimique et que vous laissez agir toute une nuit.

9. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil à fondue électrique hors de la portée des enfants.

- **Figure A** : N'enroulez pas le câble de raccordement **10** autour de l'appareil, mais plutôt sur l'enrouleur de câble **7**.
- Nettoyez toutes les pièces et laissez-les sécher correctement avant de ranger l'appareil à fondue électrique.

10. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.



Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le bouton de réglage de la température 6 se trouve-t-il sur le repère 0 ?

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFE 1500 E5
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 500 W
Puissance absorbée en mode éteint :	0 W

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée) : les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 486720_2501** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **486720_2501**.



Centre de service



Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 486720_2501



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhalt

1. Übersicht	16
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	17
3. Sicherheitshinweise	17
4. Lieferumfang	21
5. Inbetriebnahme	21
6. Stromversorgung	21
7. Bedienen	21
7.1 Grundbedienung	22
7.2 Schokoladen-Fondue	22
7.3 Käse-Fondue	22
7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)	23
7.5 Fondue mit Öl/Fett	23
8. Reinigen	23
9. Aufbewahren	24
10. Entsorgen	24
11. Problemlösung	25
12. Technische Daten	25
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	26

1. Übersicht

- 1** Spritzschutz mit Gabelhaltern
- 2** Edelstahltopf
- 3** **MAX** Markierung für maximalen Füllstand
- 4** **MIN** Markierung für minimalen Füllstand
- 5** Heizeinheit
- 6** 0 - 3 Temperaturregler
- 7** Kabelaufwicklung (im Gehäuseboden)
- 8** Fonduegabeln
- 9** Kontrollleuchte (integriert im Temperaturregler **6**):
 leuchtet, wenn das Gerät aufheizt
- 10** Anschlussleitung mit Netzstecker

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen elektrischen Fondue.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen elektrischen Fondue!

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das elektrische Fondue ist zum Erwärmen und Warmhalten von Fett, Brühe oder Mischungen für Käse- oder Schokoladen-Fondue vorgesehen. Es ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der mitgelieferte Edelstahltopf darf nur auf der Heizeinheit dieses elektrischen Fondues verwendet werden. Er darf nicht auf einem Herd oder über offenem Feuer erhitzt werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizeinheit, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Topf!
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 23).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie die Heizeinheit vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Sollte die Heizeinheit doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Berühren Sie die Heizeinheit nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Verlängerungskabel müssen für mindestens 10 Ampere ausgelegt sein.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf der Markierung 0 steht.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät, sondern im Gehäuseboden der Heizeinheit auf.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter.
- ⊙ Schließen Sie kein anderes Gerät mit hoher Leistungsaufnahme an eine Steckdose im selben Stromkreis an. So vermeiden Sie eine Überlastung des Stromnetzes.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lebensgefahr durch Verbrennung. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Gefahr durch eine explosionsartige Verpuffung. Verwenden Sie frisches, sauberes und für Fondue geeignetes Fett. Altes, verbrauchtes oder ungeeignetes Fett kann sich schon bei niedrigen Temperaturen entzünden. Sollte Fett während des Betriebes anfangen zu brennen, löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer mit einem passenden Topfdeckel oder einer Wolldecke.
- ⊙ Warnung vor Verbrennung durch heiße Spritzer beim Eintauchen von Lebensmitteln in den heißen Topfinhalt: Trocknen Sie die Lebensmittel vorher ab und schützen Sie Hände und Unterarme mit Topfhandschuhen.
- ⊙ Der Edelstahltopf, der Spritzschutz und die Fonduegabeln werden durch den

Betrieb sehr heiß. Schützen Sie daher Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonduegabeln nur an ihrem Griff.

- ⊙ Der Edelstahltopf darf nicht über die obere Markierung für maximalen Füllstand **MAX** befüllt werden, um ein Überlaufen beim Heizvorgang zu verhindern.
- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Entleeren, Reinigen oder vor einem Transport vollständig abkühlen.
- ⊙ Transportieren Sie die Heizeinheit niemals, während der Edelstahltopf darauf steht. Der Edelstahltopf könnte herunterrutschen.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Essen Sie nicht direkt von den Fonduegabeln. Sie sind sehr spitz.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der Edelstahltopf muss mindestens bis zur unteren Markierung für minimalen Füllstand **MIN** befüllt werden, da weniger Inhalt schnell überhitzen kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Während des Betriebs kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- ⊙ Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Stellen Sie die Heizeinheit niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Heizeinheit **5**
- 1 Edelstahltopf **2**
- 1 Spritzschutz **1**
- 8 Fonduegabeln **8**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Spülen Sie den Edelstahltopf **2**, den Spritzschutz **1** und die Fonduegabeln **8** mit mildem Spülmittel oder reinigen Sie diese in der Spülmaschine. Trocknen Sie alle Teile sehr gründlich ab.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** vollständig von der Kabelaufwicklung **7** ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage. Weiterhin muss die Unterlage hitzebeständig sein und darf durch heiße Fettspritzer nicht beschädigt werden.

HINWEIS: Während des ersten Betriebs kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

6. Stromversorgung



LEBENSGEFAHR durch Verbrühung!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung **10** von der Arbeitsfläche ziehen können.

1. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler **6** auf der Markierung **0** steht.
2. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

7. Bedienen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Der Edelstahltopf **2**, der Spritzschutz **1** und die Fonduegabeln **8** werden durch den Betrieb sehr heiß. Schützen Sie daher Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonduegabeln **8** nur an ihrem Griff.
- ⊙ Der Edelstahltopf **2** darf nicht über die obere Markierung für maximalen Füllstand **MAX 3** befüllt werden, um ein Überlaufen beim Heizvorgang zu verhindern.

7.1 Grundbedienung

Das Vorgehen beim Fondue ist je nach Verwendung unterschiedlich. Beachten Sie auch die entsprechenden Kapitel.

1. Füllen Sie je nach Verwendung Fett, Brühe oder die Zutaten für Käse- oder Schokoladenfondue in den Edelstahltopf **2**. Die Füllmenge muss zwischen den beiden Füllstandmarkierungen **MIN 4** und **MAX 3** im Topf liegen.
2. Stellen Sie den Edelstahltopf **2** auf die Heizeinheit **5**.
3. Für Fett und Brühe: Legen Sie den Spritzschutz **1** auf den Topf.
4. Drehen Sie den Temperaturregler **6** auf die gewünschte Temperatur zum Aufheizen. Die Kontrollleuchte **9** im Temperaturregler **6** leuchtet.
5. Für Käse- und Schokoladen-Fondue: Rühren Sie immer wieder vorsichtig um, bis eine gleichmäßige Mischung entstanden ist.
6. Wenn der Inhalt des Edelstahltopfes **2** die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte **9**. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **6** die Temperatur etwas herunter, um die Temperatur zu halten. Die Kontrollleuchte **9** beginnt wieder zu leuchten, wenn das Gerät wieder aufheizt.
7. Spießen Sie die in kleine Stücke geschnittenen Zutaten zum Eintauchen auf die Fonduegabeln **8** und verfahren Sie, wie in den jeweiligen Kapiteln beschrieben.
8. Nach Beenden des Fondues drehen Sie den Temperaturregler **6** auf **0**.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **10**.
10. Warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Überblick der verschiedenen Fonduearten und der passenden Temperaturstufe:

Fondueart	Empfohlene Temperaturstufe
Öl / Fett	3
Brühe	2
Käse	2
Schokolade	1

7.2 Schokoladen-Fondue

- Je nach Rezept wird die zerkleinerte Schokolade z. B. in Sahne oder Milch unter ständigem Rühren geschmolzen.
- Den Spritzschutz **1** benötigen Sie in diesem Fall nicht.
- Empfohlene Temperaturstufe: 1
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: Früchte, Weißbrot, Marshmallows.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die geschmolzene Schokoladen-Mischung und drehen Sie die Fonduegabel **8**, bis die Zutaten mit Schokolade umhüllt sind.

7.3 Käse-Fondue

- Je nach Rezept wird der fein geriebene Käse z. B. in Wein oder Brühe unter ständigem Rühren geschmolzen.
- Den Spritzschutz **1** benötigen Sie in diesem Fall nicht.
- Empfohlene Temperaturstufe: 2
- Je nach Schmelzverhalten der verwendeten Käsesorten erhöhen oder verringern Sie die Temperatur-Einstellung.
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: frisches Weißbrot, Baguette.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die geschmolzene Käse-Mischung und drehen Sie die Fonduegabel **8**, bis die Zutaten mit Käse umhüllt sind.

7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)

- Erhitzen Sie Gemüse- oder Fleischbrühe und halten Sie diese knapp unter dem Siedepunkt.
- Um heiße Spritzer zu vermeiden und eine Haltemöglichkeit für die Fonduegabeln **8** zu haben, verwenden Sie den Spritzschutz **1**.
- Empfohlene Temperaturstufe: 2
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die heiße Brühe und hängen Sie die Fonduegabeln **8** in die Gabelhalterungen am Spritzschutz **1**.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln **8**, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist.

7.5 Fondue mit Öl/Fett



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Gefahr durch eine explosionsartige Verpuffung. Verwenden Sie frisches, sauberes und für Fondue geeignetes Fett. Altes, verbrauchtes oder ungeeignetes Fett kann sich schon bei niedrigen Temperaturen entzünden. Sollte Fett während des Betriebes anfangen zu brennen, löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer mit einem passenden Topfdeckel oder einer Wolldecke.
- ⊙ Gefahr von Verbrennung durch heiße Spritzer beim Eintauchen von Lebensmitteln in den heißen Topfinhalt: Trocknen Sie die Lebensmittel vorher ab und schützen Sie Hände und Unterarme mit Topfhandschuhen.

- Erhitzen Sie neutrales Öl oder Fett und halten Sie dieses knapp unter dem Siedepunkt.
- Um heiße Spritzer zu vermeiden und eine Haltemöglichkeit für die Fonduegabeln **8** zu haben, verwenden Sie den Spritzschutz **1**.
- Empfohlene Temperaturstufe: 3
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: feste Gemüsesorten, Fleisch, festfleischiger Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in das heiße Fett und hängen Sie die Fonduegabeln **8** in die Gabelhalterungen am Spritzschutz **1**.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln **8**, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist.

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose, bevor Sie das elektrische Fondue reinigen.
- ⊙ Die Heizeinheit **5**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **10** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Entleeren und Reinigen abkühlen.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Die Fonduegabeln **8** sind sehr spitz.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen.

Heizeinheit

- Reinigen Sie die Heizeinheit **5** mit einem weichen, feuchten Tuch mit mildem Spülmittel.

Zubehörteile

- Der Edelstahltopf **2**, der Spritzschutz **1** und die Fonduegabeln **8** können in der Spülmaschine gereinigt werden oder von Hand mit mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sehr gründlich ab.

Edelstahltopf entleeren

Fett, das beim Erkalten erhärtet, lässt sich leicht im abgekühlten, noch flüssigen Zustand abgießen. Flüssiges Fett schütten Sie ggf. mithilfe eines Trichters in einen passenden Behälter. Altes Fett entsorgen Sie bei Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Hausmüll.

HINWEIS: Angebrannte Speise- oder Fettreste lassen sich oft leichter entfernen, wenn Sie Wasser in den Topf füllen, eine Packung Backpulver hinzugeben und über Nacht stehen lassen.

9. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- Bewahren Sie das elektrische Fondue außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **Bild A:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** nicht um das Gerät, sondern in der Kabelaufwicklung **7** auf.
- Reinigen Sie alle Teile und lassen Sie diese gut trocknen, bevor Sie das Fondue wegräumen.

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet,



dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben,

die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

11. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Steht der Temperaturregler 6 auf der Markierung <i>0</i>?

12. Technische Daten

Modell:	SFE 1500 E5
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1500 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand: 0 W	

Verwendete Symbole

	Geprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 486720_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **486720_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 486720_2501



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND